46e Année. — N° 4. 27 Janvier 1929

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — L'Excoriose ; — Le Rougeau en 1928 ; — Porte-greffes peu résistants ; — Gelées d'hiver 77
L. D. — L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne 84
N°. — Tableaux de l'Ecoulement des vins (mois de décembre) 85
Capitaine Féraud. — A propos des Seibel 5813 et 6905 86
S. Castex. — Choix des amendements calcaires dans le Sud-Ouest 88
Gustave Rivière et Georges Pichard. — Fertilisation des sols pauvres au calcaire 92
Partie Officielle. — Loi relative à la réglementation de l'abatage du Châtaignier 94
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Conseiller du Commerce extérieur de la France. — Ecole d'arboriculture fruitière d'horticulture et de viticulture d'Ecully 94
Bibliographie. — Le Fermier mécanicien, par R. Champly 95
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

L'Excoriose

L'Excoriose a pris cette année une extension considérable, alors qu'en 1927 elle avait été beaucoup plus rare et moins grave. D'abord localisée aux parties basses et humides, aux vignes des bords de la mer, etc., elle a semble-t-il assez brusquement envahi les vignes de coteau ou de demi-coteau et avec la même intensité que les vignes de plaines. En voici des preuves :

1° « Je prends la liberté de soumettre à votre examen ces quelques sarments d'aramon, sarments qu'on est en train de tailler et qui sont absolument anormaux à leur base jusqu'au second bourgeon.

Ces sarments proviennent de souches d'une quinzaine d'années environ greffées les unes sur Rupestris, les autres sur 3309. Vignes vigoureuses à grosse végétation et à gros rendements, qui présentent cette année les caractéristiques suivantes :

Sarments mal implantés sur le tronc avec cicatrices au point d'insertion, et paraissant écrasés à la base jusqu'à la seconde bourre; yeux à peine visibles, extrémité aérienne de ces sarments verte et mal aoûtée.

Aspect général de la souche comme écrasée et aplatie. Sarments au lieu d'être érigés, retournés vers le sol. — Sur la même souche quelques bras à sarments normaux et très vigoureux. — A côté 1 ou 2 bras avec sarments rabougris ou mal aoûtés.

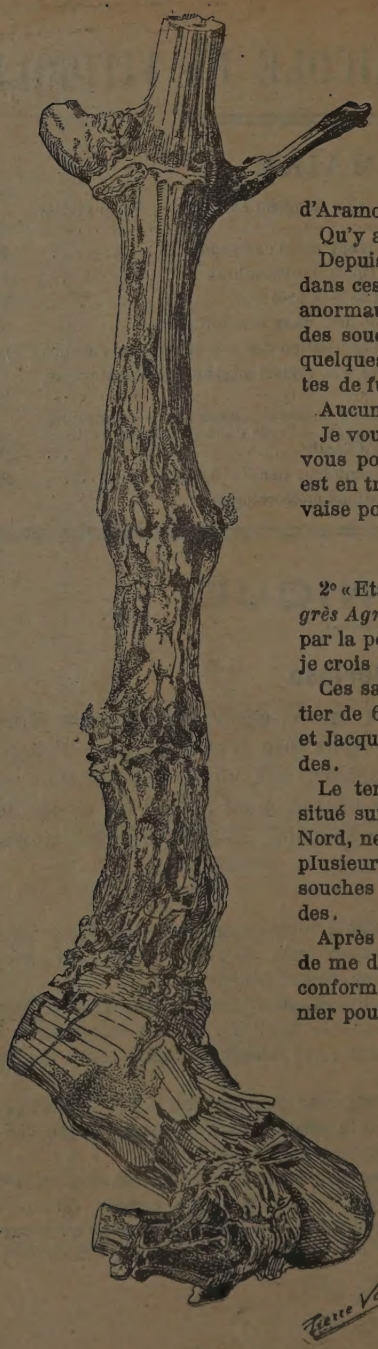

Figure 1

Qu'elle est cette maladie ? Provient-elle de la structure de la souche elle-même ou de la nature du terrain. Les clos d'Aramon d'un âge moyen et très vigoureux sont seuls atteints. Pas trace sur les vieux clos d'Aramon ni sur les autres cépages.

Qu'y a-t-il à faire ?

Depuis un ou deux ans j'avais reconnu dans ces clos quelques souches à sarments anormaux ; cette année la moitié environ des souches est atteintes. Parmi ces souches quelques-unes assez disséminées sont atteintes de fumagine.

Aucune atteinte de mildiou. Pas de grêle.

Je vous serais très obligé si, après examen, vous pouviez me fixer sur cette maladie qui est en train de mettre mon vignoble en mauvaise posture, et le remède à appliquer ».

* * *

2° « Etant abonné depuis longtemps au *Progrès Agricole* je me permets de vous envoyer par la poste un petit colis de sarments que je crois atteints de l'Excoriose.

Ces sarments ont été prélevés sur un plantier de 6 ans, Aramon greffé sur Rupestris et Jacquez, les Rupestris sont les plus malades.

Le terrain est un petit grès des Costières situé sur le bord d'un plateau élevé, face au Nord, ne gardant pas l'eau, dans ce quartier plusieurs jeunes vignes sont atteintes, et les souches les plus basses sont les plus malades.

Après examen, vous seriez bien aimable de me dire si c'est bien cette maladie ; je me conformerai à votre article du 21 octobre dernier pour la traiter ».

* * *

3° « Je vous envoie par la poste quelques sarments d'Aramons ; ces bois on été pris sur un clos de 7.000 pieds plantés en 1919 en 3309 et greffés en 1920 tout en Aramon. Terrain de grès, très caillouteux.

La récolte de cette année a été normale, la vigne n'a

souffert d'aucune maladie apparente, les feuilles étaient très vertes, et les vins produits titraient, vin fait, plus de 10°5 Malligand. Cette vigne avait été gelée assez fortement en l'année 1927.

Je l'ai fumée cette année au guano de poisson.

Les sarments présentent tous sur l'écorce de nombreux points noirs, et des tâches assez étendues et blanchâtres ; d'ailleurs dans beaucoup de vignes de la région, ces points et ces tâches apparaissent en ce moment ; alors que l'on n'avait rien aperçu pendant tout le cours de la végétation.

Je vous prie donc de me dire la cause de ces altérations ; je désire prendre dans cette vigne des greffons pour greffer au moins 5.000 pieds et je suis indécis ; je crains que la maladie, si réellement il y en a une, ne se propage sur la vigne que je veux greffer ».

Les vignes dont il est question dans ces lettres sont toutes dans le département du Gard, dans la région de la Costière.

La Costière est un plateau quelque peu élevé au-dessus de la mer, qui est assez proche, et dont le sol est constitué par de nombreux cailloux roulés siliceux, entre lesquels il y a plus ou moins de terre rouge graveleuse. Dans ces terres l'eau de pluie pénètre presque en totalité, et pour cette raison et pour d'autres elles restent longtemps plutôt fraîches. Ce sont de bonnes terres à vignes, surtout pour la production des vins de qualité.

Là, l'Excoriose avait été à peine remarquée jusqu'à présent, mais elle existait cependant. L'extension qu'elle a prise paraît liée aux conditions climatériques du printemps : surabondance de pluies après le

Figure 2

départ de la végétation, surtout dans le Gard, température élevée favorable à la vigne, mais aussi à ses parasites ; et alors les germes qui existaient à l'automne ou qui se sont formés au cours de l'hiver ont attaqué violemment les jeunes rameaux.

Figure 3

Les dégâts ont été parfois extrêmement importants. On en peut juger par les fig. 1, 2 et 3 qui représentent des sarments décrits dans la première des trois lettres citées plus haut. Il y a eu des souches dont tous les sarments étaient ainsi largement et profondément crevassés à la base. En coupe fig. 4 tout un côté est carié et desséché.

Ces rameaux, attaqués dès le départ de la végétation, s'aoûtent souvent mal ; ils restent herbacés, et comme les lésions de la base jouent parfois un rôle analogue à celui de l'incision annulaire, les cas de rougeau localisé ne sont pas très rares ; les grappes murissent mal ou inégalement.

En dehors des crevasses et des plaques de croûtes des écorces, les sarments prennent, dès l'automne et pendant l'hiver, un aspect blanchâtre ; de loin, ils paraissent saupoudrés de neige. C'est que l'écorce — même des sarments non crevassés — est décolorée par le champignon qui produira les crevasses du printemps ; c'est sur cette partie décolorée, parsemée de petits points noirs, qu'il va former ses germes.

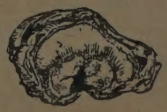

Figure 4

Pour éviter des dégâts possibles encore au printemps 1929, il conviendrait donc : 1° de tailler d'abord les vignes où la maladie s'est déclarée et d'enlever et brûler les sarments ; 2° pulvériser sur les coursons, comme contre l'Anthracnose, une solution de sulfate de fer à 35 o/o pour brûler les germes du parasite ; le sulfate de cuivre serait peut-être préférable, mais je crains une action corrosive possible sur le bois et les yeux, c'est à voir ; — et enfin, pour éviter la contamination de la base des jeunes rameaux, de les traiter copieusement dès qu'ils ont de 5 à 10 centimètres avec une bouillie bordelaise à 4 o/o de sulfate de cuivre et 2-3 kilos de chaux.

Le Rougeau en 1928

Quelques cas de rougeau sur lesquels notre attention a été attirée par divers de nos lecteurs nous obligent à revenir sur cette affection. Elle n'est pas des plus dangereuses, puisqu'elle est plutôt sporadique, je veux dire frappant des pieds isolés, faisant rarement tache.

Cette année, elle a été moins fréquente que les années précédentes. C'est que par suite d'une sécheresse moins grave qu'en 1927, mais plus prolongée, le feuillage a pris de bonne heure la teinte jaune d'automne, et, avant les gelées qui ont fait tomber les feuillages, les vignobles étaient uniformément jaunes, sauf bien entendu ceux qui étaient complantés de teinturiers. Et ce passage lent et régulier du vert au jaune automnal indique un aoûtement de bonne qualité.

Cependant des cas de rougeau, amenant le non aoûtement des sarments, qui restent longtemps verts et se dessèchent ensuite, amenant aussi la dessiccation et la chute des grappes — qui ont comme particularité une longueur excessive, — ont continué à se manifester aux points et dans les conditions où ils s'étaient produits, mais tout de même plus tardivement et avec moins d'intensité que précédemment, ainsi qu'on le verra notamment dans la lettre suivante :

« Je dois vous faire connaître l'état de mon vignoble. D'abord l'aspect général était plus satisfaisant que l'année dernière. Dès le début les vignes donnaient l'impression d'une bonne végétation et jusqu'à fin juillet aucune apparence de maladie, à tel point que vers le 2 août, après une visite, je pensais être complètement débarrassé de cette maladie ; je m'en réjouissais lorsque vers le 10 août j'ai pu voir quelques feuilles rougir et de jour en jour ces feuilles devenir plus nombreuses prendre tout le cep et souvent une grande partie de la souche, la maladie s'est propagée ainsi jusqu'à l'enlèvement de la récolte; j'ai constaté alors que certaines souches avaient perdu leurs raisins.

Néanmoins le nombre de sujets malades est bien moins élevé ; alors que l'année dernière nous avons constaté jusqu'à 30 o/o de sujets atteints dans

certains carrés, cette année les plus atteints ne portent que le 12 o/o, c'est une amélioration sensible et qui peut faire espérer la guérison complète à l'avenir.

Mais ce qui est le plus étonnant, c'est de constater que les sujets les plus atteints l'année dernière ne l'ont pas été cette année, sauf quelques exceptions et que des sujets malades étaient en très bon état les années précédentes.

Tout ce que j'ai pu faire pour combattre la maladie a été inopérant, car la maladie s'est présentée un peu partout et souvent avec plus de gravité dans les parties ou certains traitements avaient été faits ».

Les cas de rougeau persistant dans la même vigne et causant l'affaiblissement et même la mort soit des bras soit de la souche entière, paraissent liés à une humidité prolongée du sous-sol ou, ce qui revient au même à une terre asphyxiante par sa constitution physique. Les terres à sable fin prédominant le sont particulièrement, même mélangées à des cailloux qui, du reste, dans de telles conditions, réduisent encore le volume d'air de la terre ; l'humidité aggrave encore cette situation et prolonge l'état de vie active de la plante, je veux dire la maintient plus longtemps à l'état herbacé.

Dans une vigne de l'Ecole, où le rougeau persistant existe depuis plusieurs années, il s'est montré surtout sur un carré de souches plantées à 2 mètres en tous sens et pour cette raison beaucoup plus vigoureuses que les voisines plantées à 1 m. 50. L'écart entre les parcelles était visible de fort loin et tiré au cordeau : sur la première, rougeau général, sur les autres, rien tout d'abord.

Or les souches de la première parcelle ont poussé plus longtemps que les secondes à l'arrière-saison ; de telle sorte que le Rougeau persistant paraît ici lié à la prolongation de l'état de vie active à l'automne. Dans cette vigne, à terre compacte, mal aérée, de culture difcile, il y a maintenant d'autres cas de rougeau ; mais une parcelle est encore indemne : c'est celle qui, depuis la plantation, donc depuis plus de 24 ans, n'a jamais reçu aucun engrais : elle se distingue des autres surtout par la teinte jaune qu'elle prend de bonne heure chaque année à l'automne, elle est donc plus saine que ses voisines.

La parcelle plantée à deux mètres a été drainée avec des sarments, drainage serré. Le rougeau n'a pas disparu, mais il s'est atténué et il n'y a pas comme auparavant des souches qui meurent. Si l'efficacité du drainage n'a pas été tout à fait suffisante, cela tient sans doute à la compacité de la terre, à sa structure physique, l'humidité parfois excessive ne jouant qu'un rôle restreint et passager ; une terre perméable mais très humide, bénéficierait sans doute davantage de l'opération.

La terre de notre correspondant est à la fois humide par endroits et

asphyxiante, un drainage serré devrait être ici de quelque utilité. Mais on pourrait aussi soumettre ces vignes à un régime alimentaire non azoté, car c'est l'azotequi prolonge la végétation ; ne donner par exemple qu'acide phosphorique et potasse aux doses habituelles, ou *même ne rien donner du tout*. La vigne n'en meurt pas, on l'a vu plus haut ; et il y a même des essais de fumure célèbres, où c'est le témoin qui produit le plus. Le résultat a viser ici, c'est l'obtention précoce du jaunissement automnal.

Dans le but d'aérer la terre en la floculant, un chaulage à haute dose, 10.000 kilogs par hectare serait aussi à essayer sur une surface quelconque, le rougeau apparaissant surtout dans les conditions de terrain qui sont favorables au court-noué.

Porte-greffes peu résistants

Il nous faut revenir sur cette question. De divers côtés on nous signale des vignes greffées sur certains franco-américains qui faiblissent, même à un âge déjà avancé, avec tous les caractères des vignes phylloxérées.

La sécheresse, qui a été générale cette année et plus intense même dans les régions habituellement pluvieuses que dans les régions chaudes et sèches a, évidemment, favorisé le développement du phylloxéra.

Si la vigne est au complet et non au dernier degré d'affaiblissement, elle peut être remontée par des traitements au sulfure de carbone ; 200 à 250 kilos par hectare, au pal. On refabrique des pals maintenant.

Gelées d'hiver

Les journaux signalent des abaissements considérables de température dans l'Est de la France : 17, 18 et 20 degrés. La vigne ne résiste pas toujours à ces températures ; des dégâts sont donc possibles.

Nous appelons l'attention de nos lecteurs des régions Est et Sud-Est de la France sur ce point, en les priant de nous signaler l'importance des dégâts qu'ils pourraient constater.

L. Ravaz.

L'ÉCOULEMENT DES VINS

DEPUIS LE DÉBUT DE LA CAMPAGNE

L'*Officiel* du 15 janvier nous a donné les chiffres du mouvement des vins en décembre et depuis le début de la nouvelle campagne (1er octobre 1928).

Les sorties de la propriété en décembre se sont élevées, Alsace-Lorraine comprise, à 3.272.391 hectolitres.

Pour l'ensemble des trois premiers mois de la campagne et des pré cédentes, on note :

Sorties de la propriété	octob.-décemb. 1925 ...	13.114.961 hectol.
— —	octob.-décemb. 1926 ...	12.488.004 —
— —	octob.-décemb. 1927 ...	11.429.805 —
— —	octob.-décemb. 1928 ...	12.204.270 —

Pour l'Algérie, les sorties de la propriété se totalisent, fin décembre, à 5.266.757 hectolitres.

Les quantités soumises au droit de circulation se sont élevées à 3.659.307 hectolitres, contre 3.413.573 en décembre 1927.

Pour les trois mois écoulés, la situation est la suivante :

Consommation taxée en	octob.-décemb. 1925....	12.968.248 hectol.
— —	octob.-décemb. 1926....	12.361.727 —
— —	octob.-décemb. 1927....	10.811.522 —
— —	octob.-décemb. 1928....	11.391.105 —

Différence en plus par rapport à l'année dernière : 579.583 hectolitres.

Le stock commercial est en léger accroissement :

Stock commercial à fin	janvier 1914.....	12.027.127 hectolitres.
— — —	janvier 1919.....	6.150.533 —
— — —	août 1921.....	8.228.580 —
— — —	août 1928.....	9.318.762 —
— — —	septem. 1928.....	9.069 369 —
— — —	octobre 1928.....	10.124.280 —
— — —	novemb. 1928.....	10.719.1.5 —
— — —	décemb. 1928.....	10.860.481 —

Stock en Alsace-Lorraine : 312.686 hectolitres ; — En Algérie : 1.427.235 hectolitres, contre 1.548.034 à fin novembre.

L. D.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1928-1929 (Mois de Décembre)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Décembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Décembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	7.882	26.427	21.772	76.366	52 586
2	Aisne	12	14.405	23.419	79.594	57.879
3	Allier	8.074	28.692	46.527	148.767	52.459
4	Alpes (Basses-)	722	3.774	3.928	12.690	6.669
5	Alpes (Hautes-)	1.475	3.771	7.843	23.016	11.991
6	Alpes-Maritimes	775	3.279	43.762	170.488	74 953
7	Ardèche	32.337	94.079	28 887	64.832	35 627
8	Ardennes	»	»	12.375	38.630	31.207
9	Ariège	592	2.457	8.645	28 097	9.494
10	Aube	273	10.470	32.942	103.656	64 856
11	Aude	439.209	1.633.395	43.835	134.599	146 842
12	Aveyron	7.128	17.627	30.421	87.242	26 289
13	Bouches-du-Rhône	76.346	309.866	77.893	257.948	128.780
14	Calvados	»	»	9.080	30.774	36 648
15	Cantal	115	262	22.584	65.326	18 513
16	Charente	37.231	54.480	22.992	72 983	46.970
17	Charente-Inférieure	120.685	296 947	25.766	87.245	73 087
18	Cher	3 031	7.218	30 960	99.043	46.002
19	Corrèze	969	2.873	19.746	57.904	24.728
21	Côte-d'Or	17.800	61.504	44.000	142.779	473.445
22	Côtes-du-Nord	»	»	10.286	37.694	32.605
23	Creuse	6	6	27.207	79.907	35.842
24	Dordogne	53.324	144 167	27.848	89.110	49.540
25	Doubs	6	94	40.749	131.185	60 336
26	Drôme	10.773	55.348	13.386	40.221	43.495
27	Eure	»	»	7.929	28.834	20.953
28	Eure-et-Loir	47	48	17.523	61.796	52.134
29	Finistère	»	»	35.871	128.270	78.097
30	Gard	266.728	1.222.722	64 818	151.742	128 307
31	Garonne (Haute-)	16.742	75.884	36.377	145.231	48 398
32	Gers	63.926	177.628	9.105	30.084	44.797
33	Gironde	351.353	834.720	137.099	434.884	1 332.022
34	Hérault	892.044	3.654.116	92.027	228.584	474.513
35	Ille-et-Vilaine	»	»	14.429	36.779	32.343
36	Indre	8.011	15.849	18.993	56.582	31.405
37	Indre-et-Loire	19.568	54.728	28.970	90.998	99.664
38	Isère	19.679	66.584	49.314	162.364	66.359
39	Jura	2.659	8.276	24.000	76.947	51.301
40	Landes	9.745	34.277	20.050	64.412	25.474
41	Loir-et-Cher	29.298	74.940	23.145	61.623	55.212
42	Loire	7.333	23 698	94.171	328.580	145.342
43	Loire (Haute-)	570	1.603	37.224	114.402	44.704
44	Loire-Inférieure	18.470	100.072	72.168	218.532	130.854
45	Loiret	2.003	7.440	34.732	115.446	91.888
46	Lot	22.894	48.798	15.985	38.428	6.213
47	Lot-et-Garonne	42.425	118.993	21.516	66.242	29.500
48	Lozère	544	1.547	7.294	19.765	6.912
49	Maine-et-Loire	15.492	43.865	31.443	97.436	166.378
50	Manche	»	»	3.109	11 149	15 810
51	Marne	1 723	213.800	78.478	214.774	1 230.553
52	Marne (Haute-)	359	1.035	23.965	73.291	50.692
53	Mayenne	18	42	3 109	10 810	14 825
54	Meurthe-et-Moselle	885	2.414	63 868	196.863	141.738
55	Meuse	206	694	27 284	86 684	50.154
56	Morbihan	105	392	9.535	32.245	28.623
58	Nièvre	2.264	4.642	30 960	99.959	58 953

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Décembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Décembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
59	Nord	»	»	63.132	205.283	240.354
60	Oise	»	»	23.067	73.267	46.808
61	Orne	»	»	3 842	12.365	12.392
62	Pas-de-Calais	»	»	24.363	93.632	91.573
63	Puy-de-Dôme	7.642	31.269	53.172	180.784	76.645
64	Pyrénées (Basses-)	6.199	18.432	34.863	119.800	56.022
65	Pyrénées (Hautes-)	1.483	4.437	12.491	41.526	18 478
66	Pyrénées-Orientales	152.449	987.064	50.065	135.061	164 567
69	Rhône	61.695	141.663	149.993	463.246	347 734
70	Saône (Haute-)	46	400	35.069	115 016	71.793
71	Saône-et-Loire	68.343	188.526	58.143	178.506	197.280
72	Sarthe	161	482	8.855	26.135	22.339
73	Savoie	14.575	37.400	24.543	74.329	38.774
74	Savoie (Haute-)	3.287	17.909	15.783	73.437	51.478
75	Direction de la Seine	»	»	548.920	1.527.721	1.287 739
	Direction des droits d'entrée	»	»	267.348	781.952	763 598
76	Seine-Inférieure	1	»	60.603	182.014	174.060
77	Seine-et-Marne	8	30	40 001	125.597	86.058
78	Seine-et-Oise	12	61	74.261	242.115	179 499
79	Sèvre (Deux-)	1.470	4.565	22.274	67.396	34 468
80	Somme	»	»	16.773	56.444	42.203
81	Tarn	67.838	259 227	27.971	78.282	54.542
82	Tarn-et-Garonne	24.241	68.707	9 340	28.040	9.225
83	Var	131.199	501.081	38.878	123.025	80.044
84	Vaucluse	65.204	313.059	10.488	40.286	118 499
85	Vendée	16.100	51 998	15.785	52.824	29.118
86	Vienne	5.483	20.929	17.168	51.167	22.698
87	Vienne (Haute-)	14	25	40.343	124.032	61.467
88	Vosges	23	87	42.917	135.522	100.198
89	Yonne	3.449	7.895	21.372	67.952	64.079
	Total pour la France.	3.241.645	12.011.629	3.581.467	11.105.226	10.880.484
	Moselle	302	3.786	20.435	65.749	67.453
	Bas-Rhin	12.200	60.495	19.606	72.939	120.360
	Haut-Rhin	18.244	128.419	38.009	140.791	124.864
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	30.746	192.650	77.840	285.879	312.686
	Algérie					
	Alger	474.903	2.168 737	26.424	78.239	350.648
	Constantine	65.553	325.028	12.152	42.584	36 078
	Oran	350.053	2.772.992	21.436	65.521	1.040.509
	Total pour l'Algérie	890.509	5.266.757	60.009	186.345	1.427.235

A PROPOS DES SEIBEL 5813 ET 6905

Un de vos abonnés, M. Alphéran, du Var, demande, dans le numéro du 13 janvier, si le 5813 de Seibel est bon greffon sur divers porte-greffes énumérés.

Voici quelques renseignements recueillis chez moi sur ce précieux hybride :

1° Dans un champ d'expériences, en sol très maigre, dosant 11 o/o de calcaire, où Riparia végète misérablement, 5813 est greffé sur 150-15 Malègue,

19-62 Millardet, 99 Richter, et même sur Seibel 5346 essayé là, à titre de porte-greffe.

Sur tous ces sujets, 5813 donne entièrement satisfaction comme végétation et fructification.

2° Dans une autre vigne, voisine de la précédente et de composition sensiblement identique, 5813 est greffé sur Rupestris du Lot, A. R. G. n° 1 et 3309. Végétation exubérante et fructification très élevée. Maturité un peu tardive, en 1928, par suite de l'orientation nord-sud des lignes.

3° Enfin, dans une propriété appartenant à mon fermier et située sur la route Besse-Sainte-Anastasie, les vignerons passant sur la route constatent, depuis 4 ans, la supériorité très nette de deux lignes de 5813 greffés sur 3309 par comparaison avec les viniferas immédiatement voisins et greffés sur le même porte-greffe.

En 1926 notamment, alors que Aramon, Clairette et Ugni blanc étaient lamentables sous le rapport : vigueur, santé, fertilité, chlorose et reprise au greffage, le 5813 émergeait par sa puissance, sa verdeur et sa charge de grappes.

En 1927, cette supériorité se manifeste de nouveau, et ce n'est qu'en 1928 que l'Aramon, seul, paraît rejoindre le 5813, sans avoir cependant la même régularité que ce dernier en vigueur et en fertilité.

En Provence, le 5813 — qui mûrit quatre ou cinq jours après l'Aramon, — ne doit pas, à mon avis, dépasser l'altitude de 400 mètres, sous peine de voir, en certaines années, mûrir difficilement sa grosse récolte.

Il y a lieu aussi de signaler que M. Payot, ingénieur agricole, à Barjols, a constaté le manque d'affinité complet avec le 3306.

La santé de cette belle obtention de M. Seibel est parfaite en Provence, aucune trace d'anthracnose, maladie fréquente dans l'Aude et la Drôme.

Ne pas soufrer ce cépage, car il craint le soufre dont il n'a nul besoin par suite de sa résistance à l'oïdium.

En somme, 5813 que j'observe depuis 1920, est un cépage de grande valeur non seulement à cause de sa santé et de sa vigueur, mais surtout à cause de la régularité mathématique de sa superbe production.

Je me permets d'abuser de votre bienveillance en ajoutant quelques notes personnelles sur le 6905 mis en vedette par le *Progrès* dans ses derniers numéros.

Je crois avoir été le premier à introduire ce cépage en Provence, mes premières boutures ayant été prélevées en 1919-1920, sur les quelques rares pieds — issus du pied-mère — chez M. Seibel, dans son domaine de Montboucher (Drôme).

Greffé sur Rupestris du Lot et sur 3309, S. 6905 est vigoureux et très fertile sur le premier de ces porte greffes ; par contre, il est irrégulier sur 3309.

Dans une vigne située en alluvions riches de l'Isole, 40 o/o de calcaire, 6905 est greffé depuis 1925 sur 19-62, 150-15, 41 B, 31 et 99 R, 33 et 34 E. M., 161-49, 420 A, 93-5 et A. R. G. n° 9.

Beau et fertile sur tous ces P. G, 6905 a une supériorité marquée sur 93-5 principalement et sur 31 Richter. Il est vrai qu'avec l'âge les P. G. ci-dessus, pour la plupart à sang de Berlandieri, pourront modifier, en leur faveur, les premiers résultats acquis.

Pas de trace de « subérosité », depuis huit ans, soit dans mes champs d'expériences soit dans le Var. Ni mildiou ni oïdium dans les mêmes cultu-

res. Cependant, j'ai observé, en septembre dernier, sur 600 pieds en pépinière fréquemment arrosée, une assez forte attaque de mildiou sur le feuillage, mais les grappillons assez nombreux étaient indemnes.

Le 6905 est très et parfois trop fertile. Et je partage l'avis déjà exprimé dans le *Progrès*, par M. l'Ingénieur agricole Largillier-Seibel à savoir que ce cépage réclame des terrains très riches.

Capitaine FÉRAUD,
Président de la Coopérative de Besse-sur-Issole (Var).

CHOIX DES AMENDEMENTS CALCAIRES

DANS LE SUD-OUEST

Si l'on remonte à une trentaine d'années, on constate une grande diminution dans les emblavures, de l'étendue consacrée à la culture du seigle et du métail (mélange de blé et de seigle), céréales qui dominaient dans toute la vallée de la Garonne et de l'Ariège et qui, aujourd'hui, sont de plus en plus remplacées par le blé. Cette transformation n'a pu être faite que par le chaulage des terres.

Le blé, en effet, est beaucoup plus exigeant, en chaux, que le seigle.

Malgré la cherté des amendements calcaires, de plus en plus nombreux sont aujourd'hui les agriculteurs qui chaulent leurs terres, mais ils sont souvent embarassés pour savoir s'ils doivent recourir à la chaux ou au carbonate de chaux pulvérisé que le commerce met à leur disposition.

Une haute personnalité, qu'on ne saurait suspecter de combattre les intérêts des commerçants et des industriels, — M. Lenglen, — Directeur du Syndicat de propagande pour l'emploi des engrais chimiques, 3, rue de Penthièvre à Paris, s'explique ainsi dans un livre récemment paru, intitulé : Pourquoi ? Où ? Quand ? et comment ? employer les engrais ? On peut lire, à la page 188 :

« Si on a à choisir entre la chaux et le calcaire, il faut tenir compte de ce « fait qu'il faut employer moins de chaux que de marne ou de craie : 56 kil. « de chaux vive pure ou 74 kil. de chaux éteinte pure produisent théorique« ment les mêmes effets que 100 kil. de carbonate de chaux. Lorsque « 1.000 kil. de chaux éteinte, de bonne qualité ne coûtent pas plus cher que « 1.300 kil. de marne ou de craie, il y a toujours avantage à donner la pré« rence sur la chaux ».

La chaux agit sur les terres de plusieurs façons :

1° Sur ses propriétés physiques ;
2° Sur ses propriétés chimiques ;
3° Sur ses propriétés biologiques.

La chaux rend les terres argileuses plus perméables, en coagulant l'argile ; l'air et l'eau peuvent, ainsi, mieux les pénétrer. Elles deviennent plus faciles à traverser, s'égouttent mieux, s'aèrent et se réchauffent mieux après le chaulage.

Dans les terrains légers, la chaux agglomère les particules terreuses ; les terres prennent plus de corps ; elles deviennent plus capables de retenir l'eau et se comportent mieux pendant les périodes de sécheresse.

Au point de vue chimique, les réserves de matières organiques du sol, provenant soit des fumures au fumier de ferme, soit des résidus laissés par les cultures de prairies artificielles (trèfle, luzerne, sainfoin) sont solubilisées par le contact de la chaux.

Cette action, le calcaire ne l'exerce point.

La chaux rend l'azote des matières organiques, soluble, favorise la nitrification et contribue, ainsi, à l'augmentation des récoltes, tout autant que l'apport d'engrais azotés.

Elle favorise, également, la solubilisation de l'acide phosphorique et de la potasse ; le fumier de ferme, les engrais verts, les divers engrais organiques utilisent la chaux pour se décomposer et produire des nitrates assimilables.

Les engrais ammoniacaux bénéficient, aussi, du chaulage, parce qu'en présence de la chaux leur nitrification se fait mieux. Sans chaux, l'azote organique et ammoniacal des engrais, reste inerte dans le sol ou n'agit que très lentement.

La chaux maintient aussi l'acide phosphorique des engrais dans la couche arable sous une forme profitable aux plantes.

Dans une terre qui manque de chaux, les engrais chimiques ont peu d'efficacité ; elle est l'intermédiaire indispensable entre la terre et les engrais. Beaucoup d'insuccès culturaux que l'on ne s'explique pas, sont dus, le plus souvent, au manque de chaux.

Lorsqu'on parcourt, en chemin de fer, les lignes de Toulouse à Bayonne ou de Toulouse à Ax-les-Thermes, en juin, on constate trop fréquemment d'immenses surfaces couvertes d'un véritable tapis rouge, provenant des inflorescences de la petite oseille, qui est une véritable plaie dans ces terres. Elle ne peut disparaître que sous l'action du chaulage. Le blé, dans ces terres non chaulées, donne des résultats piteux ; dévoré par la petite oseille et la ravenelle, il se développe très mal et on n'obtient comme rendement que 4 ou 5 hectolitres à l'hectare. Un bon chaulage à 1.000 ou 1.500 kil. à l'hectare, permet de tripler les rendements, en pareille situation.

Dans toute cette vaste région, les terres sont d'origine granitique constituées par des alluvions graveleuses de nature silico-argileuses, pauvres en chaux et en acide phosphorique, comme le dénote bien la végétation spontanée à base de petite oseille, matricaire, fougère, ravenelle, vesces sauvages, renoncules, etc.....

Voici les exigences en chaux des principales cultures de la région, par hectare et par an :

Blé.....	61 kilos
Maïs.....	23 —
Avoine.....	38 —
Orge.....	43 —
Haricots.....	88 —
Prairies naturelles...	89 —
Sainfoin.....	107 —
Trèfle incarnat.....	111 —
Navets.....	161 —
Pommes de terre.....	171 —
Trèfle violet.....	209 —
Luzerne.....	709 —

Pour une somme, très minime (5 francs), la Station Œnologique de Toulouse, directeur M. Vincens, fait le dosage du calcaire dans les terres. D'autre part, il existe dans le département 25 cours d'enseignement post-agricole, dont la plupart sont pourvus d'un appareil appelé « Calcimètre » permettant aux instituteurs de faire le dosage du calcaire, gratuitement, pour les agriculteurs de leur commune.

Si quelques agriculteurs isolés sont embarrassés, ils peuvent aussi envoyer un échantillon à la Direction des Services agricoles et le dosage du calcaire sera fait gratuitement par les soins de M. le Directeur de la Station Œnologique qui a bien voulu y consentir.

Dans les terres très argileuses, compactes, imperméables où l'eau séjourne longtemps pendant l'hiver, l'emploi de la chaux est toujours préférable au carbonate de chaux ; une longue pratique culturale l'a prouvé.

Dans les terres légères, silico-argileuses, le calcaire peut produire des effets comparables à ceux de la chaux, et, dans ce cas, il y a lieu de tenir compte que le calcaire contient beaucoup de matières inertes constituées par l'acide carbonique et l'eau de cristallisation, n'ayant aucune valeur.

Si nous nous en rapportons aux chiffres précités de M. Lenglen : 56 kil. de chaux vive pure correspondant à 100 kil. de calcaire, et il ne faut pas que la valeur argent de ces deux denrées, diffère notablement. Il y a lieu de tenir compte, également, de l'éloignement des Usines de broyage du calcaire et des fours à chaux, producteurs de cette dernière denrée.

Voici la liste des fours à chaux, susceptibles d'approvisionner les agriculteurs du département de la Haute-Garonne :

1° Fours à chaux de Gourdan-Polignan (Haute-Garonne) ;
2° Fours à chaux de Saint-Jean-de-Verges (Ariège) ;
3° Cie d'électricité industrielle de Marignac, près Saint-Béat ;
4° Fours à chaux de la Plaine, près Monestiès (Tarn) ;
5° Fours à chaux de S. Lalaude à Bruniquel (Tarn-et-Garonne) ;
6° Fours à chaux de Labastide-Gabausse, par-Blaye (Tarn) ;
7° Fours à chaux de la Gare de Villeneuve d'Aveyron (Aveyron) ;
8° Fours à chaux de Lavazière et Lexos à Albi, 19, rue Pont-Neuf ;
9° Fours à chaux de Talamas, près Carmaux ;
10° Fours à chaux de la Guignerette, commune de Blaye-de-Carmaux ;
11° Fours à chaux de Sabarat (Ariège) ;
12° Société des Chaux d'Albi, 6, place Jean-Jaurès, à Albi.

Après avoir consulté les Fours les plus rapprochés du domaine, au point de vue du prix et de la qualité des chaux fournies, il faudra également tenir compte des frais de transport de cette denrée. Le prix de revient total à la tonne, comparé à celui du carbonate de chaux, permettra de se rendre compte auquel de ces deux amendements, il sera avantageux d'avoir recours ; en se rappelant que 56 kil. de chaux pure équivalent à 100 kil. de carbonate pur broyé.

La chaux est fournie soit en pierre, soit moulue et bluttée. Dans l'une et l'autre catégorie, il faut distinguer les chaux vives contenant la chaux à l'état d'oxyde de calcium avec une très faible proportion d'hydrate et de carbonate ; elles doivent être livrées sous l'étiquette : « Chaux vive en roche 90 à 95 o/o de chaux active ».

2° Les chaux éteintes qui contiennent la majeure partie de leur chaux à l'état d'hydrate de chaux avec une proportion variable de carbonate dû à la

carbonatation sous l'influence de l'air. Elles doivent être livrées sous l'étiquette : « Chaux éteinte bluttée 65-70 o/o de chaux active sous forme d'oxyde Ca O et 2 à 5 o/o sous forme de carbonate ».

3° Celles qui contiennent leur chaux à l'état de carbonate calcaire brut ou broyé, doivent être livrées sous l'étiquette : « Calcaire moulu 45 à 50 o/o de chaux active, correspondant à 80 à 90 o/o de carbonate de chaux ; finesse de mouture 70 o/o au tamis N°... (indication du n° du tamis) ».

4° Celles qui contiennent leur chaux à l'état d'hydrate ou de carbonate, soit qu'ils résultent d'une mauvaise fabrication, soit qu'ils proviennent d'une addition de chaux vive ou éteinte à du calcaire broyé ou d'une addition de calcaire broyé à de la chaux vive ou éteinte. Elles doivent être livrées, sous l'étiquette : « Chaux demi-cuite, 50 à 55 o/o de chaux active dont 25 à 27 o/o sous forme d'oxyde (Ca O) et 25 à 27 o/o sous forme de carbonate ».

Dans la petite et la moyenne propriété, on emploie habituellement la chaux vive en pierre que l'on dépose en petits tas sur le champ et recouvre d'une couche de 10 à 15 centimètres de terre. Dans 8 ou 15 jours, la chaux augmente de volume, se réduit en poussière et la couche de terre est crevassée. Il convient de la recouvrir à nouveau pendant cette période d'extinction. 15 jours après, on répand les tas de chaux sur le champ à la pelle et on l'enfouit par un labour.

Dans les grandes propriétés où l'on dispose d'appareils d'épandage mécanique, on emploie de préférence la chaux moulue. Les distributeurs d'engrais permettent d'assurer une répartition homogène, et le chaulage est ainsi plus efficace.

L'épandage des chaux moulues, à la main, irrite les yeux des ouvriers chargés de ce travail et les fabricants de carbonate de chaux pulvérisée en profitent pour discréditer ce produit, mais c'est là un inconvénient minime ; il suffit de pourvoir les ouvriers de lunettes appropriées pour éviter cet inconvénient.

En résumé, le calcaire broyé n'exerce pas, dans le sol, la totalité des effets que la chaux peut produire.

Dans le choix d'un amendement, il faudra tenir compte que 56 kil. de chaux vive pure correspond à 100 kil. de calcaire finement broyé et, en aucun cas, la valeur de ce produit ne devra pas dépasser le prix de 56 kil. de chaux pure.

Etant donné que le chaulage est l'un des moyens les plus efficaces de solubiliser les réserves organiques que contient la terre, il permet en outre l'utilisation rationnelle des engrais complémentaires : azotés, phosphatés ou potassiques ; que, de plus, la culture du blé n'est vraiment rémunératrice, que si la terre contient suffisamment de chaux ; le chaulage doit être généralisé dans les terres qui manquent de cet élément.

L'Office agricole départemental de la Haute-Garonne, accorde une subvention de 10 francs par tonne, jusqu'à 10 tonnes, aux agriculteurs qui emploient la chaux, ainsi qu'aux Syndicats agricoles sans limitation de tonnage.

Espérons que cet avantage incitera le plus grand nombre d'agriculteurs du département, à recourir à cet amendement.

S. Castex,
Directeur des Services agricoles
de la Haute-Garonne.

FERTILISATION DES SOLS PAUVRES EN CALCAIRE

ESSAIS COMPARATIFS DE DIVERS CARBONATES (1)

Nos expériences, commencées en 1925, ont été entreprises à la Martinière (S.-et-O.) et à Versailles. Des carbonates de calcium, de magnésium, de sodium et de potassium ont été employés en quantités équimoléculaires dans le but de provoquer dans le sol une alcalinisation de même ordre. Ils ont été incorporés à chacune des parcelles de nos champs d'essai le 25 septembre 1925. Et le semis de la céréale, qui dans la circonstance fut du blé (var. Oscar Benoit), eut lieu le 3 novembre suivant. Voici les résultats que nous avons obtenus sur des parcelles d'un are :

Nature des carbonates	Quantités appliquées	Rendements en grain
	kg	kg
Carbonate de calcium.....	6,4	34
Carbonate de magnésium.....	5,4	35
Carbonate de sodium.....	7	38
Carbonate de potassium.....	9	35
Témoin.....	néant	20

Nous avons repris ces essais en 1927, à la Martinière et à la Boissière, en opérant sur de l'avoine et dans des sols qui, malgré leur composition différente, présentent néanmoins des caractères communs : ils sont tous deux pauvres en chaux et sont encore alcalins. Quant à leur teneur en acide phosphorique et en azote, elle est de même ordre ; mais à la Martinière on rencontre plus d'argile qu'à la Boissière, donc plus de potasse (2).

Les résultats que nous avons obtenus sont les suivants :

PARCELLES DE 20^{m2} PAR SÉRIES DE 5.

Nature des carbonates	Quantités appliquées sur 20^{m2}	Récolte (en grain) sur 20^{m2}	Récolte (en grain) rapportée à l'are
Ferme de la Martinière (avoine Mansholt).			
Carbonate de calcium	1,280	6,90	34,5
Carbonate de magnésium..	1,080	7,00	35,0
Carbonate de sodium.....	1,400	7,16	35,8
Carbonate de potassium...	1,800	6,70	33,5
Témoins..	néant	6,00	30,0
		Moyenne de 5 parcelles chaque	

(1) Communication à l'Académie des Sciences.

		La Martinière (limon des plateaux).	La Boissière (sable de Fontainebleau).
(2)	pH.....	7,2 °/₀₀	7,2 °/₀₀
	Azote.....	1,90 »	1,82 »
	Acide phosphorique P^2O^5.....	0,90 »	0,85 »
	Potasse (en K^2O).....	9,00 »	2,40 »
	Carbonate de calcium (en CO^3Ca).....	1,60 »	1,40 »
	Oxyde de manganèse (en MnO).....	0,06 »	0,04 »

Ferme de la Boissière (avoine von Lochow).

Carbonate de calcium.....	1,280	7,16	35,8
Carbonate de magnésium..	1,080	7,00	35,0
Carbonate de sodium.....	1,400	7,40	37,0
Carbonate de potassium...	1,800	6,70	33,5
Témoins.....	-	6,20	31,2

Moyenne de 5 parcelles chaque

On constate que tous les carbonates que nous avons employés ont élevé les rendements des récoltes, parfois même très notablement, par rapport aux témoins, mais que c'est le carbonate de sodium qui, *dans tous les cas*, s'est montré le plus actif.

Nous ne pouvons affirmer que son action se soit bornée, de même que celle des autres carbonates, à favoriser la nitrification en modifiant la réaction de ces sols, trop faiblement alcalins, car les autres carbonates auraient dû agir aussi efficacement, étant donnée que le nombre d'ions basiques apportés a été le même sur toutes les parcelles.

Nous sommes donc conduits à admettre que le sodium a été, dans la circonstance, un véritable engrais.

Rapprochant ces résultats de ceux que l'un de nous (G. Rivière, *Conférences agricoles*) a obtenus dès 1882 en comparant l'action du nitrate de sodium à celle d'un poids égal de sulfate d'ammonium, de ceux qui nous ont été fournis par les témoins de nos essais comparatifs entre l'efficacité de l'azote nitrique employé seul (à l'état de nitrate de sodium) et l'azote ammoniacal en présence de stérilisants partiels du sol (*Comptes rendus*, 1925), enfin des récentes recherches de M. Gabriel Bertrand démontrant la présence du sodium dans les plantes terrestres, nous nous permettrons d'avancer que c'est, vraisemblablement, à la nitrification plus facile des réserves d'azote contenues dans le sol, d'une part, et aux exigences en sodium des plantes en expériences, d'autre part, que nous devons les excédents de récoltes que nous avons obtenus, ce qui revient à dire à la supériorité d'action du carbonate de sodium sur les autres carbonates employés comparativement.

Gustave Rivière et Georges Pichard.

PARTIE OFFICIELLE

Loi relative à la réglementation de l'abatage du châtaignier

Art. 1er. — Tout propriétaire ou exploitant désirant abattre plus de 20 châtaigniers dans l'année sera tenu d'en faire une déclaration par écrit au préfet du département au moins un mois avant l'époque fixée pour l'abatage.

Cette déclaration devra indiquer :

1° Le lieu de la coupe ;
2° Le nombre d'arbres à abattre ;
3° Si la maladie de l'encre existe dans la châtaigneraie.

L'exploitation des bois taillis est exempte de toute déclaration.

Art. 2. — Dans les cas prévus à l'alinéa 1er l'abatage reste libre sous réserve des conditions suivantes :

1° Chaque châtaignier abattu sera remplacé soit par un rejet de la souche, soit par un sujet nouveau qui devra être planté avant l'expiration de la deuxième année qui suivra celle de l'abatage ;

2° Le pâturage des chèvres est interdit pendant trois ans, dans les plantations nouvelles et dans les châtaigneraies en voie de reconstitution.

Art. 3. — Les châtaigneraies où la maladie de l'encre aura été constatée sont exemptes des dispositions de l'article 2, mais le propriétaire ou l'exploitant sera tenu de se conformer aux prescriptions du service chargé de la défense contre la maladie.

Art. 4. — Toute personne ayant contrevenu aux dispositions de la présente loi relatives au remplacement des châtaigniers sera passible d'une amende de cinquante à cinq cent francs (50 à 500 francs).

Les contraventions relatives à l'exercice du parcours pourront entraîner une amende de cinq à dix francs (5 à 10 fr.).

L'article 463 du code pénal est applicable aux pénalités prévues.

Art. 5. — Les dispositions de l'article 5 de la loi du 16 août 1913 accordant des subventions en argent et en nature aux départements, communes, associations et particuliers, en raison de l'importance des travaux ou études exécutés par eux pour le reboisement, sont applicables aux châtaigneraies.

Art. 6. — Les Offices agricoles départementaux seront autorisés à accorder sur les subventions dont ils disposent des encouragements à la constitution de pépinières de châtaigniers, à la distribution gratuite de plants et aux plantations nouvelles.

Art. 7. — Un décret contresigné par le ministre de l'agriculture déterminera les conditions d'application de la présente loi dans les départements où la culture du châtaignier lui semblera devoir être encouragée.

Fait à Paris, le 6 décembre 1928.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Conseiller du commerce extérieur de la France. — C'est avec plaisir que nous avons lu dans le *Journal Officiel* que M. Auguste Giraud, pépiniériste à Carpentras et à Alger, avait été nommé par décret ministériel, en date du 18 décembre, conseiller du commerce extérieur de la France.

Tous ses amis et collaborateurs se réjouiront de cette nomination si bien méritée et qui lui permettra de prendre à cœur la défense de la viticulture.

Ed. ZACHAREWICZ.

Ecole d'arboriculture fruitière, d'horticulture et de viticulture d'Ecully (Rhône).— *Cours public d'Arboriculture.*— Le cours public et gratuit d'Arboriculture fruitière, professé par M. Déaux, commencera le dimanche 20 janvier, à 9 heures 30 du matin.

BIBLIOGRAPHIE

Le Fermier Mécanicien. — (pour faire soi-même les réparations urgentes), par R. Champly, constructeur-mécanicien. — Un volume 12 × 19 de 236 pages et 250 figures. — Broché : 12 frs ; franco : 13 frs. — Librairie Agricole de la Maison rustique, 26, Rue Jacob — Paris-VI[e].

Cet ouvrage écrit par l'auteur du « Fermier-Electricien » est appelé également à rendre de grands services à nos campagnes. Il permettra aux cultivateurs un peu adroits de faire avantageusement les réparations urgentes.

Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Une certaine quantité de marchandises, achetées antérieurement et expédiées en fin d'année de la propriété, ainsi que d'autres, d'Algérie surtout, qui étaient restées embouteillées sur les quais de Rouen, ayant été reçues dans les Entrepôts, les affaires de gros à gros ont encore été réduites ces jours derniers.

Les offres en revente par des maisons embarrassées par des arrivages suivis, n'ont pas trouvé facilement placement. Les prix pratiqués pour le nombre restreint d'affaires traitées, sont restés sans changements appréciables. On a vu payer des vins du Midi 8°, de 185 à 190 fr. ; des 9° de 195 à 200 fr. ; des 10° aux environs de 225 fr. On a traité des Espagne 11°5 à 12° autour de 250 fr. Des petits vins blancs du Midi ont été proposés de 210 à 215 fr. De bons vins rouges des Côtes-du-Cher, 9°5 à 10°, l'ont été de 245 à 250 fr. Tous ces prix suivant qualités, et pour l'hecto nu, sur gares de Paris.

Les détaillants ne passent pas d'ordres importants. Ils continuent à vivre au jour le jour, croyant toujours payer moins cher en attendant.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 14 janvier *Vins nouveaux*	Cours du 21 janvier
—	—	—	
8°.....	135		
8 à 9°.....		8 à 9° 140 à 150	8 à 9° 140 à 150
9 à 10°.....	à	9 à 10° 155 à 170	9 à 10° 155 à 170
11°.....		10 à 11° 175 à 205	10 à 11° 170 à 200
11 à	210		
Rosé, Paillet, gris...	Blanc de Blanc 144 à 170		144 à 170
Blanc Doucet.....			

Du Syndicat régional des vignerons du Sud-Est à Nimes. — Vauvert, un foudre de 215 hectos vin rouge Costières 10 deg. 5 à 185 francs ; Cave coopérative de Beaucaire, 1.800 hectos vin rouge 8 deg. 7 à 150 francs ; enlèvement rapide.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 15 janvier *Vins nouveaux*	Cours du 22 janvier
—	—	—	
8°.....	135		
9°.....		8 à 9° 140 à 157	8 à 9° 140 à 157
10°.....	à	9 à 10°5 150 à 170	9 à 10°5 150 à 170
11°.....	200 fr.		
Rosé.....			
Blanc de blanc.....			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins rouge, 8 degrés, de 143 à 150 francs l'hecto ; 9 degrés, à 155 francs l'hecto ; 10 degrés, à 165 francs l'hecto ; 11 degrés, de 185 à 195 fr. l'hecto ; 12 degrés, de 205 à 215 francs l'hecto, suivant couleur, qualité, logement et situation de la cave ; blanc et rosé, même cote.

Observations. — La propriété constatant que les vins s'écoulent facilement d'après les résultats du premier trimestre, résiste.

Alcools. — Eaux-de-vie de marc, 1.435 les 100 degrés.

Observations. — Lies vertes, prix moyen, 80 francs l'hecto.

Du bureau du Syndicat régional des vignerons de Montpellier-Lodève (C. G. V.) : Florensac : 1.000 hectos bourret-picpoul, 12°2, 208 fr. ; Gignac : 800 hectos vin rouge, 8°7, 150 fr. ; 400 hectos vin rouge, 8°6, 150 fr. ; Teyran : 100 hectos vin blanc, 9°4, 170 fr. ; Canet 150 hectos vin rouge, 11°5, 198 fr. ; 90 hectos vin blanc, 11°, 192 fr. l'hecto.

Le Président de la Confédération générale des caves coopératives de vinification, 16, rue de la République, à Montpellier :

Cave coopérative de Manduel (Gard) : un lot vin rouge, 9°6, 165 fr. ; 220 hectos blanc, 10°, 180 fr. ; coopérative de Beaucaire (Gard) : 1.800 hectos vin rouge, 8°7, 150 fr. l'hecto.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 16 janvier 1929.

Vins rouges courant de 8° à 11 degrés 0, de 140 à 170 fr. l'hect. ; rosé, 9 à 9°5, »»,«» à ««, «« ; **blanc, 9 à 10°,** ««,«« à ««,«« **nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.**

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 16,50 à 17 50, rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 17,50 à 19,00 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, »«,«» à »» fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, 16 francs 50 à 17 ; 11°5 à 12°, «« à «« ; rosé, «« à «« ,«« ; supér, 10°, 17,50 à 19,00 ; 11°5 à 12, à «« ; blanc et rouge 14°5 à 15°, «««« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

— Béziers *(Chambre de Commerce)*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 11 janvier *Vins nouveaux*	Cours du 18 janvier
—	—	—	
8°.....	145	»	
9°.....	à		»
10°.....	185 fr.	»	
11°.....		«	»
Vins rosés 8°.....	16,50 à 17,50	» »	17 à 18
Vins blancs.....	17,00 à 18,00	«	16,50 à 17,50
Petits degrés		17,50 à 18,50	17,50 à 18,50
Couleur moyenne.....		16,25 à 16,75	16,25 à 16,75
Supérieur.....		16,75 à 17,50	16,75 à 17,50

Cote de la Chambre départementale d'Agriculture de l'Hérau . — Vins rouges, de 8 à 11 degrés, 150 à 200 fr., suivant couleur et qualité. Vins rosés, de 17 à 18 fr. le degré-hecto. Vins blancs, de 17 à 18 fr. le degré-hecto.

Observations : demandes plus activee, prix fermement tenus.

Alcools : marché en hausse.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 12 au 19 janvier 1929 :

Récolte 1928. — Vins rouges, 130 à 170 fr. l'hecto ; bourrets et picpouls, «»» à «« fr. «« ; clairettes, «» à »» fr. ; rosés, »» à «« fr.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 20 janvier. 1929 : Vins rouges, de 17 à 18 fr. le degré.

Carcassonne.— Semaine du 12 au 19 janvier 1929 :

Vins rouges, 145 à 160 fr. l'hecto.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. — Commission des cours: vins rouges de 7 à 11°, de 145 à 200 fr.; vins supérieurs de 11° et au-dessus, de 205 à 250 francs.

Observations. — La demande se fait plus active, la production résiste et les cours sont toujours fermement tenus.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 10 à 12 degré, de 17 fr. 50 à 17 fr. 00.

Corbières, de 10 à 13 degrés, de 17 fr. 50 à 17 fr. 00.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 12 janvier *Vins nouveaux*	Cours du 19 janvier
—	—	—	—
8°.....			
9°.....	18	8 à 9° 136 à 153	Pas
10°.....	à	9 à 10° 153 à 168	de
11°.....	18,75 le degré	10 à 11° 168 à 187	cote
11 à 13°.....			
12°.....			

Perpignan. — Constatation des cours des vins par la Commission de la Chambre d'agriculture. Réunion du 19 janvier 1929. — Vins rouges: pas d'affaires signalées. Cours fermement tenus.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Marché du 16 janvier 1929. — Région, rouge 8 à 10° 16,50 à 17,50 ; blanc, 17,50 à 18,50; rosé, 17 à 18 l'hecto-degré, suivant qualité.

Chambre départementale d'Agriculture du Var. — *Commission de cotation des cours de vins et alcools. — Marché départemental du 19 janvier 1929.* — Nous n'avons rien à changer à notre dernière cote, mais il convient de signaler que des achats plus nombreux se sont effectués cette semaine.

Quand à la demande, elle devient de plus en plus active et des prises d'échantillons ont eu lieu dans beaucoup de caves coopératives et de caves particulières.

En résumé, tous les achats qui se sont effectués ces temps derniers se font avec des conditions d'enlèvement très rapide. Tout celà est de bonne augure pour l'avenir.

Dans certains milieux, on exploite quelques ventes à des prix qui paraissent peu élevés, mais si on tient compte de la qualité, certainement cette marchandise là ne vaut pas mieux.

Les beaux vins sont toujours recherchés et leurs cours sont tenus.
Bonne tenue du marché des alcools.

Confédérations des Coopératives Vinicoles du Sud-Est. — Bureau à Velaux. — Vente des Vins. — *Fédération du Var.* — Brue-Auriac, 1.000 hl. rouge 9°2, 153 fr. ; 1.000 hl. rouge 9°2, 153 fr. ; 700 hl. blanc s. g. d., 170 fr. ; « Cuersoise » Cuers, 1.400 hl. greffe, 10°7, 185 fr. ; Fréjus, 800 hl. fort. coul., 9°5, 225 fr. ; 2.630 hl. rouge 9°5, 165 fr. ; Ginasservis, 1.000 hl. rouge 9°, 150 fr. ; « La Montfortaise », 120 hl. alcool, les 100°, 1.400 fr. ; Montfort 330 hl. blanc 10°5, 190 fr. ; La Roquebrussane, 400 hl. rouge 10°, 168 fr. 05 ; 400 hl. rouge 10°, 170 fr. 30 ; 800 hl. rouge 9°9, 167 fr. 30 ; Ste-Anastasie, 311 hl. 9°8, 170 fr. ; Vinon, 1.920 hl. 9°4, 163 fr.

Fédération de Vaucluse. — Le Thor, 525 hl. rouge 8°5, 18 fr. le deg.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Boulbon-Mézoargues, 100 hl. rosé 9°, 160 fr. ; Cabriès, 425 hl. rouge 9°5, 164 fr. ; 425 hl. rouge 10°, 172 fr. ; 425 hl s. g. d., 163 fr. ; Eguilles, 200 hl. rouge 9°6, 17 fr. 50 le deg. ; 500 hl. presse, 160 fr. ; Gravezon, 2.000 hl. rouge s. g. d., 150 fr. ; 328 hl. blanc s. g. d. 155 fr. ; St-Andiol, 100 hl. rouge 8°2, 145 fr. ; Trest, 1.000 hl. rouge, 161 fr. ; 500 hl. rouge, 162 fr.

Gironde. — **St-Seurin-sur-l'Isle.** — Le calme de la période des fêtes persiste. Les commissionnaires reçoivent bien quelques petits ordres, mais ce n'est pas la reprise attendue, loin s'en faut.

Il est question pour le moment de 145 fr. le degré-tonneau pour les hybrides, qui commencent à devenir rares. Quant aux bons vins blancs de cépages français, ils se traitent de 160 à 165 fr. le degré, mais il ne s'agit que de petits lots, car la propriété résiste et préfère attendre, espérant des prix plus avantageux.

Pour les bons vins rouges de Lussac-Puisseguin, il faut payer aux environs de 2300 fr. le tonneau, et 2000 à 2100 fr. pour des qualités plus ordinaires.

Dordogne. — **Sigoulès.** — Dans notre vignoble les transactions sont assez peu actives pour le moment, il est vrai qu'une certaine partie de la récolte a déjà été vendue, du moins pour certaines qualités. Ces jours-ci, au marché d'Eymet, des vins blancs se sont traités de 500 à 600 fr. la barrique bordelaise, et des rouges de 450 à 500 fr. à la propriété, tous frais en sus.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 12 janvier 1929.

Vin rouge, 1er choix, 16,50 à 17,50 ; 2e choix, 15,50 à 16,00 ; 3e choix, 13,50 à 15,00 le degré.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, »«« à »»«» fr. ; eaux-de-vie de marc 52°, »«» à »«»» fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»« à ««» pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, «» à ««« francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Béziers. — 3/6 vin 86°, 1225 à 1240 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à 900 ; 3/6 marc, 86°, 1200 à 1210 fr. ; eau-de-vie de marc, 52°, 720 à 725 fr.

Nîmes. — 3/6 bon goût, 86°, 1250 à 1260 ; 3/6 marc, 86°, »»»« à »«»» ; eau-de-vie de marc, 710 à 720 fr.

Alger. — 3/6 vin, rectifié, neutre, ««« 1480 ; 3/6 de marc, 1360 à 1370 fr.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 22 janvier 1929.

	courant	février	mars-avril
Blé	156-156,25	157,75-157,50 P.	159 P.
Seigle	128 N.	127 N.	128 N.
Avoine noire	128,50 P.	130,75-130,50 P.	132,75,132,50 P.
Avoine.....	125,50 N	125 N.	129 A.

New York. — 18 janvier :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver.....	158 1/4	112.42	149.88	+ 1.60
Juillet.....	...,/.	.....	.....	....
Septembre.....	.... ./.	.....	.....	....
Décembre.....	136 1/4	96.97	129.04	+ 1.61
Maïs disp.....	113 3/4	93.08	116 35	+ 1.87

Blé dur d'hiver nº 2 nouveau disponible 120 1/4 c. le bushel (113 fr. 89 les 100 kil.). Bigarré durum «« «/» cents («« fr. «»).

Alger. — 12 janvier 1929.

Blé tendre colon 1er choix, 167 à 168 fr.

Blé tendre colon 2e choix, 160 à 161 fr.

Blé dur colon, 158 à 160 fr.

Orge colon, 95 à 6 fr.

Avoine d'Algérie, 111 à 112 fr.

POMMES DE TERRE

Marseille. — Affaires nulles du fait de manque d'offres. Cette situation est la conséquence des froids qui empêchent tous chargements. Les cours sont en hausse partout. On les accepterait cependant si les offres étaient moins parcimonieuses. Il s'est traité quelques Beauvais de la Sarthe à 60/62 et on cote cette variété aujourd'hui à 65 francs départ Drôme-Ardèche. La Bretagne l'offre à 68, vrac départ.

On traiterait de la Reine des Sables Loire ou Haute-Loire à 48 francs ; de la Wolthman pour consommation dans les 44/45 francs départ.

La Early rose est très bien tenu à 78 la grosse et 76 la toute venante départ Vineuil.

TOURTEAUX

Marseille. — On cote, les 100 kilos, prix en fabrique, nus. Tourteaux de coprahs, 1/2 Cochin, 140 francs ; dito demi blancs, 130 francs ; ordinaires, 121 francs ; arachides Rufisque extra blancs, 145 francs ; dito blancs 138 fr. ; ordinaires, 131 francs ; Coromandel, 130 francs ; ricins, 63 francs ; lins, 158 francs ; palmistes, 120 francs.

DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, 105 fr.; sublimé pur, 125 fr. les 100 kilos.

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 130 à 136 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 123 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 90 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00.; sulfate cuivre cristaux 98/99, 353 à 360 fr.; sulfate cuivre neige, 358 à 368 fr.; superphosphate minéral 14, 28 à 31 fr. ; sulfate de fer, 30 à 35 fr. logé gare de Sète.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 13 *au samedi* 19 *janvier* 1929

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1929		1928		1929	1928	1929		1928		1929	1928
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche..	»	1	10	9	»	0.4	3	2	8	8	«	1
Lundi.....	2	1	12	10	«	2	3	8	9	6	»	3
Mardi.....	2	2	11	7	»	0.2	3	0	8	5	«	0.5
Mercredi...	4	3	11	9	«	1	0	0	9	7	3	2
Jeudi.....	3	0	11	1	«	0.2	1	8	8	3	»	8
Vendredi...	2	2	8	7	«	»	3	0	6	3	»	1
Samedi.....	7	1	13	6	»	«	0	1	8	2	2	«
Total....					27.4	64.1					42.5	74.3
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche..	»	1	12	9	»	2	»	»	«	«	«	»
Lundi	2	1	11	10	«	3	3	2	9	6	»	»
Mardi.....	»	2	12	11	»	7	2	2	9	7	»	»
Mercredi....	«	4	12	7	«	2.2	1	2	10	5	«	»
Jeudi.....	»	0	12	2	»	0.2	1	2	10	4	»	»
Vendredi...	»	2	10	5	»	1	2	2	7	1	»	»
Samedi.....	»	2	12	6	»	4	0	2	6	6	»	«
Total....					45.4	81.4					12	»
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	6	3	12	4	0.1	»	6	0	8	0	«	«
Lundi.....	1	1	12	1	»	1	0	2	11	5	»	»
Mardi.....	0	1	13	6	0.2	«	0	0	10	7	0.1	0.2
Mercredi....	1	0	13	»	0.1	»	1	0	12	6	4	0.2
Jeudi.....	0	3	12	1	0.2	»	0	4	11	2	3	»
Vendredi...	0	1	1	2	0.2	»	0	0	8	4	0.1	«
Samedi.....	1	0	9	1	»	»	2	3	6	3	«	0.5
Total...					10.5	12					18.6	31.8
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	8	5	12	8	«	»	9	6	14	0	»	»
Lundi.....	7	5	11	6	»	1	11	3	16	4	»	«
Mardi.....	3	2	13	8	»	1	3	1	16	0	»	»
Mercredi....	3	2	12	8	4	1.2	4	4	16	0	»	»
Jeudi.....	5	1	13	4	»	1	5	0	16	0	»	»
Vendredi...	3	2	12	1	«	«	3	1	14	1	»	»
Samedi.....	6	2	11	8	«	3	5	1	11	1	»	»
Total....					44.2	53.					13.6	64.2
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	7	5	10	7	»	1	8.0	1.9	16.2	3.0	«	»
Lundi.....	9	6	9	8	»	«	6.9	2.0	15.9	0.5	7	«
Mardi.....	5	1	8	5	«	»	8.1	3.0	17.3	4.0	16	»
Mercredi...	3	0	12	7	0.1	»	7.1	0 3	16.9	3.2	8	»
Jeudi.....	4	0	11	7	2	1	6.9	4.8	15.9	0.9	26	«
Vendredi...	5	1	9	2	»	«	10.9	7.0	9.9	1.5	19	»
Samedi.. ..	6	1	8	5	»	0.2	8.3	3.5	16.5	5.9	7.5	«
Total....					30.1	84.7					139.2	57.4
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	7	7	16	7	»	»	14.9	2.5	«	»	«	»
Lundi.....	9	4	12	5	»	«	12.6	6.0	»	»	5.5	»
Mardi.....	10	5	12	9	»	»	10.2	5 0	«	«	8.3	«
Mercredi....	6	4	16	7	«	«	13.3	7.0	»	»	1 5	«
Jeudi.....	8	3	15	9	«	»	14.2	3.3	»	»	»	»
Vendredi....	10	5	13	1	«	«	15.6	0.4	»	«	»	«
Samedi.....	12	2	12	8	«	»	14.0	0.0	»	«	»	«
Total					12.5	60.8					80.3	23

Observations. — Hiver. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.